Dr. Oetker France

Crêpes au chocolat et crème vanillée

env. 4 - 6 portions Moyen Jusqu'à 60 Min.

Matériel

1 crêpière

Pour la pâte :

40 gr. de beurre
150 gr. de farine de blé
30 gr. de cacao en poudre
3 oeufs
150 ml de lait
150 ml d' eau
2 c. à s. de sucre

Pour la crème :

1 sachet de Ma Crème Pâtissière Express ancel
1/2 L de lait
100 ml de crème fraîche liquide
1 sachet de Mon Cremfix ancel

1 Préparation de la pâte :

Faire fondre le beurre dans une petite casserole puis laissez refroidir. Tamisez la farine avec le cacao dans un récipient.

2 Dans un autre récipient, battez les œufs avec le lait et l'eau, puis ajoutez le sucre. Incorporez le mélange à la farine, puis ajoutez le beurre liquide. Travaillez bien les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse sans grumeaux. Laissez reposer la pâte env. 30 min.

3 Préparation de la crème :

Préparez la crème pâtissière selon le mode d'emploi avec le ½ L de lait. Montez la crème fraîche en chantilly avec le sachet de Cremfix puis, incorporez-la délicatement à la crème pâtissière.

4 Graissez la poêle anti-adhésive avec un peu d'huile et faites chauffer. Remuez la pâte à crêpes, puis versez une louche de pâte dans la poêle en la répartissant de manière uniforme. Faites dorer la crêpe de chaque coté pendant env. 2 min. puis placez-les au four tiède (porte entrouverte). Regraissez la poêle entre chaque cuisson.

5 Répartissez un peu de crème mousseline sur les crêpes, puis pliez-les en 2 puis en 4.

A vos fourneaux pour cette recette de Crêpes au chocolat et crème vanillée. Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr
E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00